

Comparação entre escala estruturada e não estruturada para análise sensorial de carne bovina

Bianca Maria da Silva Jacob¹; Rymer Ramiz Tullio²; Renata Tiekko Nassu²; Avelardo Urano de Carvalho Ferreira³; Bianca Elisa Tonissi¹

¹Aluna de graduação em Nutrição, Bolsista PIBIC/Embrapa Pecuária Sudeste, Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP, biankajacob@hotmail.com;

²Pesquisador (a), Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP;

³Assistente A, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) define a análise sensorial como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e dos materiais da forma que são percebidas pelos sentidos da visão, do olfato, do gosto, do tato e da audição. A maciez é uma característica que define a aceitabilidade da carne, uma vez que é muito apreciada pelo consumidor, o qual se torna cada vez mais exigente, procurando qualidade sanitária, sensorial e nutritiva, tornando-se muito importante a análise sensorial para melhoria da qualidade da carne. Os objetivos deste estudo foram testar dois tipos de escala (estruturada e não estruturada) para análise sensorial de carne bovina e verificar a preferência dos provadores em relação à escala, por meio de um questionário. Foram utilizadas duas escalas, estruturada e não estruturada, e foram avaliados os atributos maciez e suculência, em duas sessões com um total de 21 provadores. As amostras utilizadas foram bifes com 2,5 cm de espessura, assados em diferentes temperaturas internas, para diferentes cortes de carne, dentre eles: filé mignon assado a 65°C, filé mignon assado a 75°C, coxão duro assado a 80°C e contra-filé assado a 75°C em forno elétrico Tedesco, à temperatura de 180°C, com calor seco. A temperatura foi controlada por meio de termopares e assim que as amostras atingiram a temperatura esperada, foram retiradas do forno, cortadas em cubos, embaladas em papel alumínio e deixadas em banho-maria a 65°C. A coleta de dados foi realizada por meio de computadores, utilizando-se o programa FIZZ. As amostras foram identificadas com números aleatórios de três dígitos gerados pelo programa e foram servidas aos provadores em copos descartáveis de 80 mL. Foi orientado aos provadores que entre as amostras comessem pão e bebesses água para limpar o palato. No final dos testes, foi realizado um questionário onde os provadores responderam qual escala (estruturada ou não estruturada) eles preferiam. Para o atributo maciez, para a escala estruturada, os provadores conseguiram discriminar melhor as amostras, sendo que os resultados apresentaram diferença significativa entre contra-filé, coxão duro e filé mignon, porém não houve diferença entre os filés mignon 65°C e 75°C. Na escala não estruturada, para o mesmo atributo, os provadores já não conseguiram discriminar as amostras de filé mignon (65°C e 75°C) do contra-filé. Para suculência, os provadores não conseguiram discriminar, em ambas as escalas, as amostras de filé mignon (65°C), filé mignon (75°C) e contra-filé, somente a amostra de coxão duro das demais amostras. Quanto ao questionário, 58% dos provadores preferiram a escala estruturada; 29% a escala não estruturada e 13% deles qualquer uma das duas. Estes resultados sugerem que a escala estruturada é a mais adequada para análise sensorial da carne bovina, para este grupo de provadores.

Apoio financeiro: Embrapa/CNPq.

Área: Qualidade de Produtos Agropecuários.